ENVASADORA VACÍO HOME

Machine souds vide HOME
HOME-Vakuumiergerät
HOME vacuum pack machine
Confezionatrice sottovuoto per la casa
Máquina de embalar a vácuo HOME
Vacuüm Verpakkingsmachine HOME

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

inco
iNstalaciones COmerciales
http://inco.nu/inco
924 563021
inco@inco.nu

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníqueselo a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.

2.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del del mismo por personal no autorizado, la garantia dejará de tener validez con efecto inmediato.

3.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.

4.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.

5.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.

6.- Para desconectar el electrodoméstico, espere a que se detenga el motor y luego quite el enchufe de la toma eléctrica.

7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Asegúrese de que el motor se detiene completamente antes de desmontarlo. Desenchúfelo después de cada uso.

8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.

9.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico.No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.

10.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.

11.- DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO: No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TECNICAS

MODELO:	**69050**
VOLTAJE:	200-240V
CICLO:	50-60Hz
POTENCIA:	110W
MEDIDAS:	36x20x10 Cms.
PESO:	1,9 Kgr.

INFORMACIÓN RELEVANTE

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la envasadora eléctrica. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.
La envasadora es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.
Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.

⚠ ADVERTENCIA

1.-Conecte la envasadora en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.

2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.

3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.

4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.

5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

⚠ PRECAUCIONES

1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.

2.- No coloque nada encima de la envasadora; podría dañar la envasadora o causar posibles lesiones personales.

3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.

4.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21ºC (70ºF) y como máximo 29ºC (85ºF).

5.- No coloque la envasadora en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.

FUNCIÓN PRINCIPAL

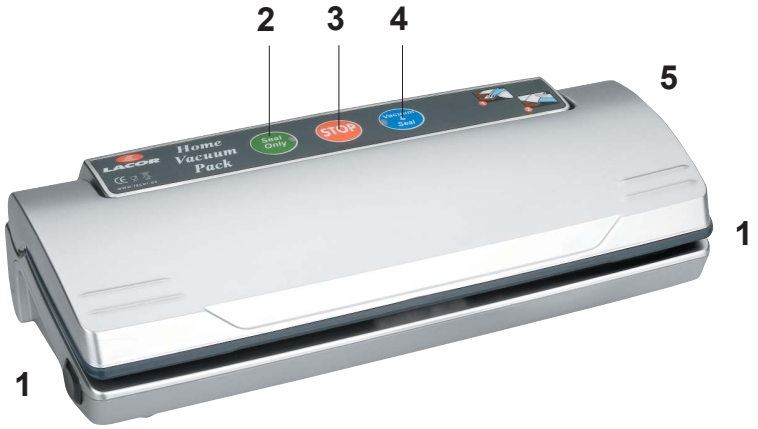
Envasado al vacío de productos alimenticios sólidos, legumbres, carnes, pescados, etc. No admite la aspiración de líquidos o salsas, proceda a su congelación antes del envasado al vacío.

INSTALACIÓN

DESEMBALAJE

1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas.

DESCRIPCION DE LAS PARTES



1.- Botón apertura
2.- Botón DE SELLADO
3.- Botón STOP
4.- Botón VACÍO Y SELLADO
5.- Tapa
6.- Cinta teflón
7.- Hilo resistencia
8.- Almohadilla superior
9.- Almohadilla inferior
10.- Goma sellado
11.- Adaptador
12.- Tapa recipiente

FUNCIONAMIENTO

1.- Retire el envoltorio antes de utilizar el electrodoméstico. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.

2.- Asegúrese de colocar la máquina sobre una superficie plana y dura, evite el contacto con zonas de excesívo calor. Verifique que el cable de conexión y la toma de corriente se encuentran en perfecto estado.

3.- Esta máquina ha sido concebida para envasar al vacío productos sólidos secos, **NO LO EMPLEE CON LÍQUIDOS O SALSAS**, estas pueden dañar de forma permanente la bomba de succión. Si desea envasar salsas, primero proceda a congelarlas, cuando estas esten totalmente endurecidas envaselas al vacío.

4.- El sellado de la bolsa se realiza por calor, por lo que deberá observar las medidas de seguridad necesarias a fin de evitar daños a las personas.

5.- Las bolsas/bobinas suministradas han sido especialmente fabricadas para su uso con productos alimenticios. El calor suministrado durante la operación de sellado, ha sido establecido de acuerdo al espesor y calidad de las bolsas/bobinas suministradas, por lo que podría no funcionar con bolsas/bobinas suministradas por otros fabricantes.

6.- Evite el funcionaminento de la máquina en vacío, usos prolongados en tiempo pueden afectar negativamente a la vida de la bomba de succión. En caso de sobrecalentamiento del motor, apaguelo inmediatamente, espere a su enfriamiento antes de un nuevo uso.

7.- El botón "STOP" cancela y detiene la máquina inmediatamente en cualquier proceso.

8.- Antes de proceder al uso de la máquina, prepare todo el material necesario como alimentos, legumbres, etc, así como unas tijeras por si fueran necesarias.

9.- En el caso de emplear bobina de plástico para el envasado proceda de la siguiente forma;

- a.- Seleccione la longitud deseada, corte con las tijeras lo más recto posible.
- b.- Situe uno de los lados abiertos, en el interior de la máquina para proceder a su sellado.
- c.- Cierre la tapa asegurándose que esta queda correctamente bloqueada.
- d.- Pulse el botón "SEAL ONLY" se encendera una luz durante el proceso de sellado.
- e.- Cuando se apague la luz, pulse los botones de apertura laterales para poder abrir la tapa.
- f.- Ahora proceda como si se tratará de una bolsa.

10.- En el caso de emplear bolsas de plástico para el envasado proceda de la siguiente forma;

- a.- Introduzca el producto en el interior de la bolsa, asegurese de que este se encuentra seco.
- b.- Situe el lado abierto de la bolsa, en el interior de la máquina entre la boquilla de succión y la almohadilla de vacío inferior.
- c.- Cierre la tapa asegurándose que ésta queda correctamente bloqueada.
- d.- Pulse el botón "VACUUM & SEAL" se encendera una luz durante el proceso de vacío.
- e.- Una vez obtenido el vacío, automáticamente se procedera al sellado, por lo que se encendera la luz de esta función.
- f.- Cuando se apague la luz del sellado, pulse los botones de apertura laterales para poder abrir la tapa.

11.- Empleo de adaptador y recipientes para vacío;

a.- Introduzca el producto en el interior del recipiente, fije la tapa correctamente.

b.- Enchufe el cable de alimentación a la tensión eléctrica.

c.- Introduzca el extremo del adaptador en la boquilla de succión situada en el interior de la máquina. Para realizar en vacío mediante el adaptador no es preciso que la tapa este cerrada.

d.- Coloque el otro extremo sobre el centro de la tapa del recipiente.

e.- Pulse el botón "VACUUM & SEAL", presione el extremo del adaptador situado sobre la tapa.

f.- Al finalizar el proceso de vacío se apagara la luz de esta función.

g.- Extraíga el extremo del adaptador introducido en la boquilla de succión.

h.- Para la apertura de un recipiente en condiciones de vacio, gire el mando situado en la tapa en sentido horario.

NOTA

Durante el proceso de extracción del aire del recipiente se oiran ruidos o crujidos debido a la tensión generada en las paredes laterales del contenedor, no se preocupe se trata de algo normal.

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

1.- Antes de proceder a la limpieza asegúrese que la máquina se encuentra desenchufada.

2.- Evite la limpieza de la máquina con productos agresivos o clorados, nunca sumerja la máquina en agua, tan solo emplee un paño húmedo para la limpieza de las partes exteriores e interiores de la máquina. No emplee nunca cepillos o lanas metálicas para su limpieza.

3.- Seque la máquina tras la limpieza, y asegúrese de despositarla en sitio seco y bien ventilado.

4.- La máquina de vacío no precisa mantenimiento alguno, pero si con el paso del tiempo observa que las almohadillas de vacío, cinta teflón, cierre goma u otros elementos se han deteriorado, solicite un repuesto original al fabricante.

Listado de repuestos disponibles:

Ref. R69050A Cinta teflón
Ref. R69050B Resistencia sellado
Ref. R69050C Almohadilla vacío superior
Ref. R69050D Almohadilla vacío inferior
Ref. R69050E Goma sellado
Ref. R69050F Adaptador para recipientes
Ref. R69050G Tapa de recipiente